

# CREPAS SUECAS



## INGREDIENTES

-1/2 taza de harina para hot cakes

-4 huevos

-2 tazas de leche

-2 cucharadas de mantequilla

1 cucharada de azúcar

-1 pizca de sal

## PREPARACIÓN

1. En un tazón grande, bate los huevos con un batidor de globo.
2. Mezcla la leche, la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla derretida.
3. Precalienta un sartén antiadherente a fuego medio.
4. Vierte una capa delgada de mezcla para la masa y deja que se extienda hasta los bordes.
5. Cocina hasta que la superficie superior comience a verse en un color diferente.
6. Dale la vuelta con una espátula.
7. Cocina durante otros 2 minutos, o hasta que estén doradas.
8. Dobla a la mitad y agrega mermelada de arándanos
9. Sirve y decora con helado y arándanos en trozos